



LA SUFFRENE

LES LAUVES ROUGE 2016



Appellation AOC Bandol

Cépages 90% Mourvèdre , 10% Carignan

Découverte sensorielle

Un nez intense sur des notes de tabac blond et de cuir typique du Mourvèdre en évolution vous accueille. En bouche les fruits noirs confits se développent autour de tanins denses et soyeux. La finale est longue, et laisse apparaître des notes de cerise kirshées. Un vin élégant, tout en finesse.

Accords gourmands

Aromatique et intense ce Bandol rouge accompagnera à merveille une viande rouge au barbecue ou une volaille avec une sauce aigre-douce. Pensez également aux plats de légumes épicés ou à base de poivron.

Terroir et vignoble

Nos vignes profitent du soleil provençal sur des terres argilo-calcaires et bénéficient de la fraîcheur apportée par la mer toute proche. La très belle qualité des raisins est le reflet du travail d'une équipe de passionnés et de méthodes culturelles soigneusement réfléchies et respectueuses de la biodiversité. Nos pratiques en agroforesterie préparent notre vignoble aux évolutions à venir.

Vinification

Comme toujours en Bandol, les vendanges sont manuelles, ce qui permet un tri minutieux. Après la fermentation des baies éraflées et foulées, le vin est mis en foudre pour les 18 mois l'élevage typiques de Bandol. Une fois soutiré, il est assemblé, puis passe quelques mois en cuve inox avant une mise en bouteille au début de l'été. A découvrir après 5 ans de vieillissement, il saura vous ravir pendant au moins les 30 ans à venir.

Alors, ce millésime ?

L'hiver 2015-2016 a été sec et doux, avec un déficit hydrique important. Favorisée par les réserves accumulées les années précédentes, la végétation est restée belle, et les sorties de grappes importantes. L'été chaud et sec a permis de maintenir un bon état sanitaire du vignoble pour une vendanges qualitative.

LA SUFFRENE